Risotto San Gallo



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

5	dl	Bier
1	Stück	Brot
100	g	Pilze
3	dl	Rindsbouillon
3	dl	Weisser Engel oder Säntisbier
3	EL	Parmesan
1	EL	Butter

Zubereitung

Zubereitung

Olivenöl in der Pfanne erwärmen, Zw
Reis beigeben und mitdünsten mit et
kleiner Stufe kochen.

Unter ständigem rühren immer wied
fertig ist das Bier deziliterweise beige

Wenn der Reis weich ist vom Feuer r
Butterflocken darunterziehen.

Das passende Getränk

Das kellerfrische Säntisbier ist so cha
vermittelt. Ein unfiltrierter, goldener
Hefeblume, leicht süsslicher Malz- ur
Ursprünglich im Geschmack und inte
einem Berg, ist dieses Bier der wahrh




SÄNTISBIER
Schützengarten
1779
ÄLTESTE SCHWEIZER BRAUKUNST
ORIGINAL · NATURTRÜB

